

CHATEAU HAUT BONNEAU 2023

VIEILLES VIGNES

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« Le Château Haut Bonneau est l'assemblage des deux cépages merlot, cabernet franc. Après les fermentations, les vins issus des plus vieilles parcelles sont assemblés pour recevoir un élevage traditionnel du bordelais. Nos vins font l'objet d'une dégustation mensuelle familiale, de manière à respecter le fruit de notre travail.....le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois. »

Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermo-régulée, à **faible impact énergétique** et prise en charge des effluents vinicoles
- mise en place d'une démarche **HACCP**, pour la sécurité alimentaire du consommateur
- **Certification HVE** (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3 du domaine, à compter du millésime 2018

Bruno s'investit également dans la défense de son appellation puisqu'à 40 ans il a déjà passé 15 ans à la présidence de l'AOC Montagne St Emilion.

Superficie totale: 25 hectares

Superficie pour cette sélection: 3 ha

Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire

Cépages : 95% de Merlot, 5 % de Cabernet Sauvignon.

Age du vignoble : 40 ans

Degré : 15%vol



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 1 mars 2024 :

« Ce 2023 compte parmi les meilleures réussites du Château Haut-Bonneau : D'une couleur profonde, le Château Haut-Bonneau 2023, bien qu'en cours d'élevage, dévoile déjà une grande complexité : fruits noirs, épices, tabac, moka... un nez riche d'une grande maturité. Le volume de bouche est ample, suave et d'une longueur remarquable. »

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Vinification : Macération/cuaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.

